

# LE VILLAGE GOURMAND

*des producteurs locaux*



**Venez découvrir les savoureux produits du Vexin  
au Festival du camp de César !**

## **Avis à tous les locavores !**

Rendez-vous au camp de César le 28 septembre et n'oubliez pas votre panier à provisions !

**Cette année le festival s'associe au CERVIA pour les semaines du Manger Local**



**manger local et de saison  
c'est bon pour tout le monde !**



**les Vergers d'Hardeville et la Ferme brasserie  
du Vexin** participent aux « semaines du manger  
local Paris Ile-de-France »  
retrouvez les au Festival ils vous attendent  
pour vous faire découvrir leurs productions  
de qualité (+ d'infos : [www.mangeonslocal-en-idf.com](http://www.mangeonslocal-en-idf.com))

*Semaines du*  
**MANGER  
LOCAL**

**Du 13 au 28 septembre 2013, dans toute l'Ile-de-France, les productions locales sont  
mises à l'honneur.**

## **De bons produits frais de qualité**

Vous avez envie de découvrir ou redécouvrir des produits authentiques ? Ce village permet aux visiteurs de rencontrer, de déguster et de valoriser les spécialités produites sur le territoire du Vexin. Favoriser les circuits courts en rapprochant les lieux de production et de consommation est un enjeu majeur. En consommant localement, chacun participe à des actions d'intérêt général et au maintien de l'agriculture et du terroir

### **Pourquoi un village des producteurs au festival ?**

- Parce que soutenir l'agriculture locale devient vraiment une priorité. Ce concept de circuit court qui réunit un réseau de producteurs locaux, c'est une manière d'aider l'emploi dans notre région.
- Parce que les consommateurs exigent de plus en plus une traçabilité « 100% safe » entre les producteurs et ce qui atterrit dans leurs assiettes.
- Parce que c'est une démarche respectueuse de l'environnement qui évite les transports, diminue les émissions de CO2 et lutte contre le réchauffement climatique
- Parce que c'est bon pour la santé, pour lutter contre les problèmes de santé publique comme l'obésité, le cholestérol, la malbouffe, qui touchent de plus en plus de gens.



***Manger local et de saison c'est aussi lutter contre l'effet de serre et les  
changements climatiques***

# Ils sont présent sur le festival...

## AVIS AUX AMATEURS du "produit à côté" !

Pendant le festival venez faire la connaissance des gentilles z'abeilles du stand de "La Ruche qui dit oui" et profitez de cette nouvelle façon de mieux manger tout en soutenant l'agriculture locale.



## Artisan Pâtissier Chocolatier

Michele Duarte vous propose ses gourmandises À l'heure du thé, entre amis, un bon chocolat fait toujours plaisir, quelque soit le pourcentage de cacao, son chocolat est toujours pur beurre de cacao !!



## « L'art des choix de la glace »

### Des glaces oui, mais naturelles et bio !

Glaces/sorbets artisanaux en petits pots de 120 ml produits par TERRE ADELICE, artisan glacier qui ne cesse de concevoir des parfums nouveaux pour les glaces et les sorbets, il privilégie les approvisionnements locaux pour les matières premières qui entrent dans la composition de ses produits ( lait , crème, fruit , sucre ) .

C'est donc tout naturellement qu'il a été l'un des premiers glaciers artisanaux ( depuis 2005) à proposer une gamme Bio de 59 parfums dont le *Caramel crème salée bio*, *Châtaigne / marrons confits bio*, tout pour réjouir les papilles des gourmands !



## Les bons Miels du Vexin et du Midi

Franck Portefaix, apiculteur transhumant, vous propose son miel, pain d'épices, pollen, propolis, cire d'abeille, bougies, encaustiques, bonbons, et autres produits issus de la ruche

[jennyfranck@yahoo.com](mailto:jennyfranck@yahoo.com)

# "Les délices de mimine" d'Avernes

Un nom qui excite les papilles. Un nom qui nous renvoie aux odeurs des confitures que préparaient nos grand-mères dans leur grande marmite en

cuivre. Derrière ce nom, se cachent deux soeurs, charmantes et hautes en couleur, à l'image des confitures sublimes qu'elles proposent aux épicuriens que nous sommes.

La clémentine, la confiture d'oignon pour le foie gras, la confiture d'échalote et d'oignon, l'orange au whisky, la mûre sauvage, les fraises au poivre de Séchuan, la casseille et notre dernier né : le confit de poivron rouge au safran pour accompagner avec bonheur les fromages de chèvre. Comme vous l'aurez compris nous avons créé ou recréé plus d'une centaine de confitures différentes et notre stock évolue au fil des saisons.

[jpschalk@orange.fr](mailto:jpschalk@orange.fr)



Elisabeth Troude



**Venez déguster  
les bières artisanales  
du Vexin  
à la buvette du festival**  
à consommer avec modération



**LES VERGERS D'HARDEVILLE**  
Pommes, jus de pommes,  
confitures... de Nucourt





## L'HUILERIE AVERNOISE



**sduval2@aol.com**



**huiles de colza et de tournesol produites au cœur du Vexin.**

## Bière Artisanale Biologique au Cœur du Vexin...

C'est au cœur du Vexin que Olivier malte de l'orge bio de la région, ce qui lui permet de brasser des bières biologiques totalement issues du terroir. Parce qu'il aime la bière, et aussi les produits naturels de qualité. Pourquoi Bio ? Par conviction personnelle, mais aussi parce que l'orge cultivée sans engrais chimiques, sans pesticides ni désherbants, et bien sûr sans OGM possède des qualités gustatives particulières que l'on retrouve dans le produit final, comme tous les produits Bio d'une façon générale. Tous les ingrédients sont issus de l'Agriculture Biologique et certifiés AB.

A consommer avec modération.



**un marché gourmand 100% local dans un cadre champêtre où vous trouverez des ingrédients pour pique-niquer sur place.**



## LA BOULANGERIE DE COMMENY



**vous propose ses fabrications artisanales**



### **Un mot sur la savonnière de Domont**

"J'ai découvert le monde de la saponification à froid en 2008, alors que j'étais en quête de produits cosmétiques naturels et plus sains pour la santé. J'ai tout d'abord réalisé des crèmes et des baumes à partir d'huiles végétales, puis j'ai tenté la production de savons à froid. Très vite, j'ai eu un véritable coup de foudre pour le produit. Un savon respectueux de la peau, respectueux de l'environnement, quel changement ! La formulation, la production puis le produit en lui-même sont alors devenus une évidence. Et Savonnerie Elishéa est née avec ces petits bouts d'histoire..." Séverine



les savons sont 100% biodégradables et sont formulés sans :

- paraben ou tout autre conservateur chimique
- EDTA
- huiles minérales
- huile de palme.
- détergent.

Ils n'ont pas été testés sur des animaux.

<http://savonnerie-elishea.com/>

## FERTISOL, LOMBRICULTURE

**LOMRICULTURE =  
LOMRICOMPOST =  
FERTILISANT =  
ENGRAIS NATUREL**

[bchevalier@fertisol.fr](mailto:bchevalier@fertisol.fr)



**Société FERTISOL Lombriculture, fabricant d'engrais naturel puissant issu de fumier noble. Venez découvrir comment les lombrics fabriquent un engrais naturel universel.**